ALTO-SHAAM®

Einbau-Heißhaltebecken

Elektrisch

ecosmart®

100-HW/D443

300-HW/D4

300-HW/D443

500-HW/D4

Modelle:

100-HW/D4
100-HW/D6
100-HW/D443
100-HW/D643
200-HW/D4
200-HW/D6
300-HW/D4
300-HW/D443
300-HW/D643
300-HW/D6
400-HW/D4
400-HW/D6
500-HW/D4
500-HW/D6

Behälter nicht inbegriffen

- **INSTALLATION**
- **BEDIENUNG**
- **WARTUNG**

HALO HEAT®

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

Lieferung 1
Auspacken 1
Sicherheits- und Vorsichtsmaßnahmen 2

Installation
Installationsanforderungen 3
Nivellierung. 3
Optionen und Zubehör 3
Abmessungen. 4-6
Grobausschnitt-Tischöffnung 6
Anweisungen zur Montage des Fernbedienungsgehäuses. 7
Elektrischer Anschluss 8
Elektrische Daten 9

Bedienungsanweisungen
Bedienungsanweisungen 10
Allgemeine Richtlinien zum Heißhalten 11

Pflege und Reinigung
Reinigung und vorbeugende Wartung 12
Schutz von Edelstahlflächen 12
Reinigungmittel. 12
Reinigungswerkzeug. 12
Pflege und Reinigung 13
Desinfizierung. 14

Wartung
Fehlersuche 15
Ersatzteilliste und Zeichnungen 15

Schaltpläne
Für die aktuellste Version immer auf die Stromlaufpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

Garantie
Transportschäden und Schadensansprüche . . . . . Rückumschlag
Eingeschränkte Garantie. . . . . Rückumschlag

AltoShaam-webshop.nl
AltoShaam-webshop.nl

LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

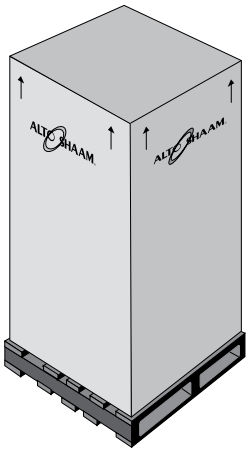
Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.



HINWEIS:

Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

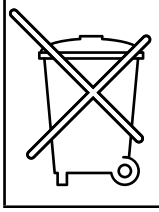
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

INSTALLATION

GEFAHR

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT

UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT

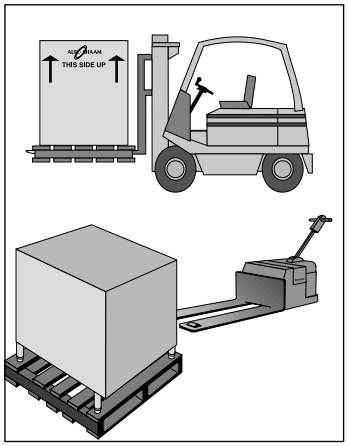
DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

GEFAHR

Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

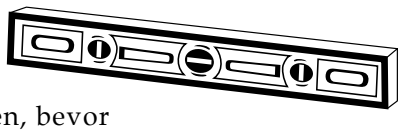
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Das Alto-Shaam Gerät muss an einer Stelle installiert werden, an der das Gerät für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur korrekten Reinigung und Pflege vorgesehen werden.



1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. **DO NOT** store or use any flammable liquids or allow flammable vapors in the vicinity of this oven or any other appliance.
4. In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine DÜRFEN KEINE brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.
5. Die Außenflächen des Heißhaltebeckens können 93 °C bis 127 °C erreichen. Die Eignung des Tischmaterials für diese Temperatur bei Hersteller vor dem Einbau nachprüfen, um sicherzustellen, dass der Tisch für diese Hitzebelastung geeignet ist.withstand heat.

NIVELLIERUNG



Das Heißhaltebecken muss nivelliert werden, bevor die Stromversorgung angeschlossen wird. Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden. Für Geräte, die in einen mobilen Stand eingebaut werden, muss der Boden waagrecht sein, da das Gerät wahrscheinlich oft verschoben wird.

HINWEIS

Es ist wichtig, Silikondichtungsmasse, die für Nahrungsmittelkontakt geeignet ist, unter dem Zierflansch anzubringen, um den Flansch am Tisch abzudichten.

ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM
102mm von boden

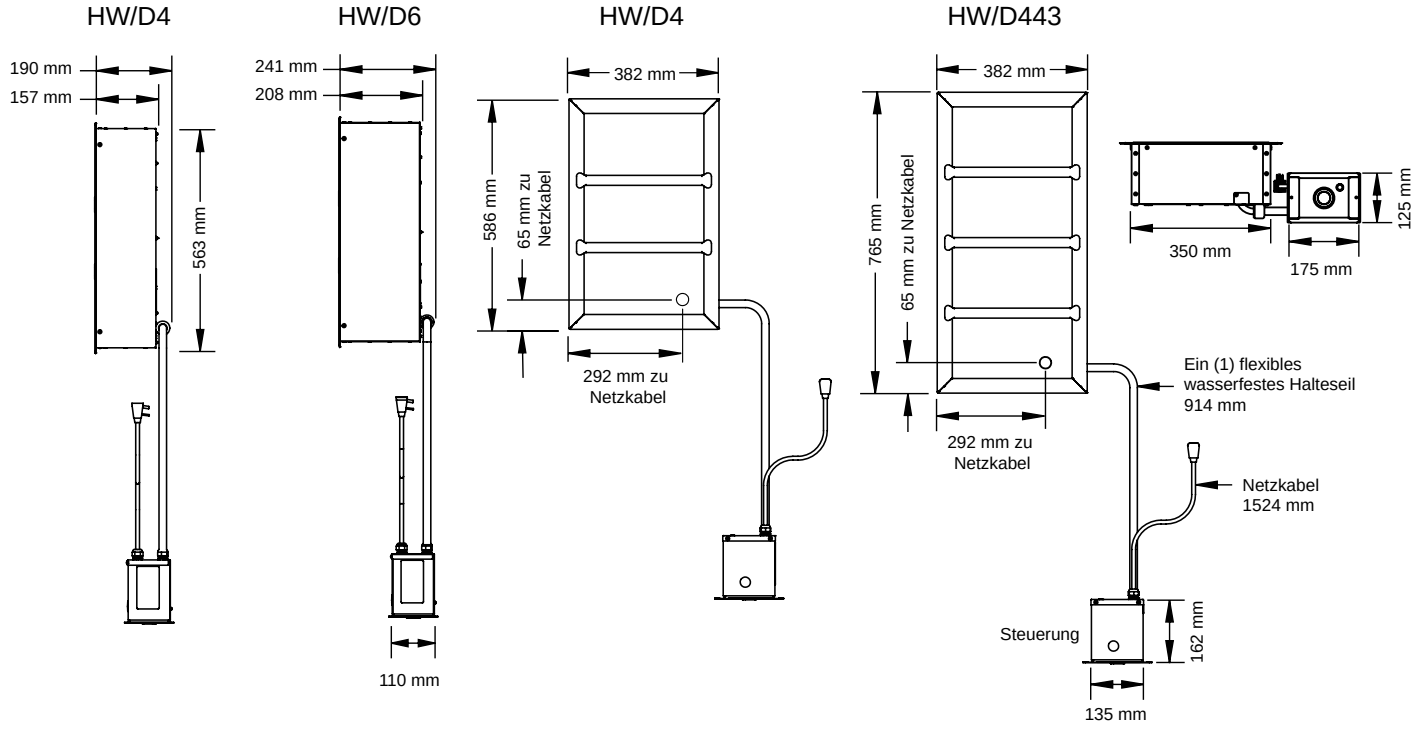
OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Behälter-trennleisten	
Normalgroß	16019
HW/D443 und D643 Normalgroß	1011928
Halbgroß / Eindrittelgroß	11318

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

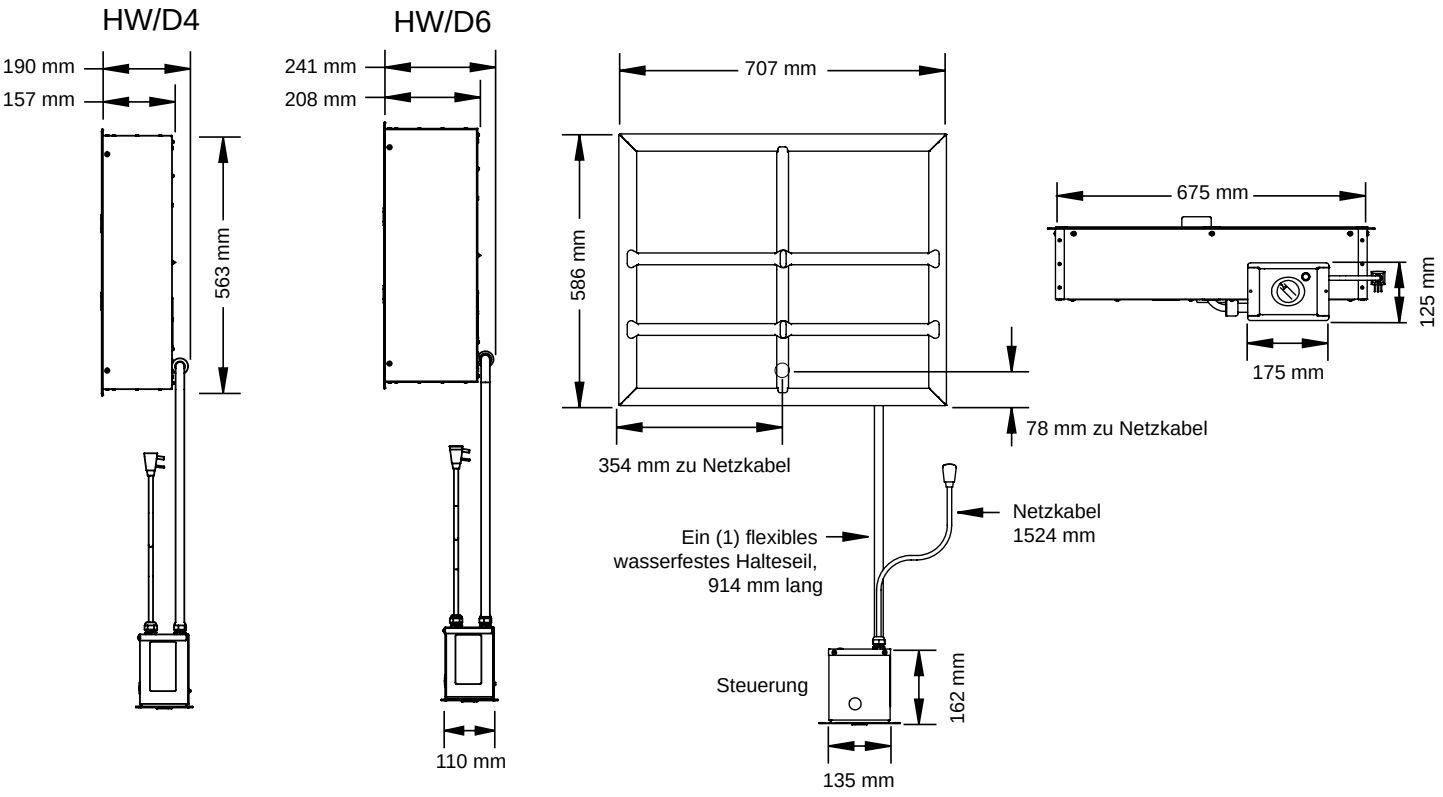
INSTALLATION

ABMESSUNGEN • KAPAZITÄT

100-HW/D4 UND 100-HW/D6



200-HW/D4 UND 200-HW/D6

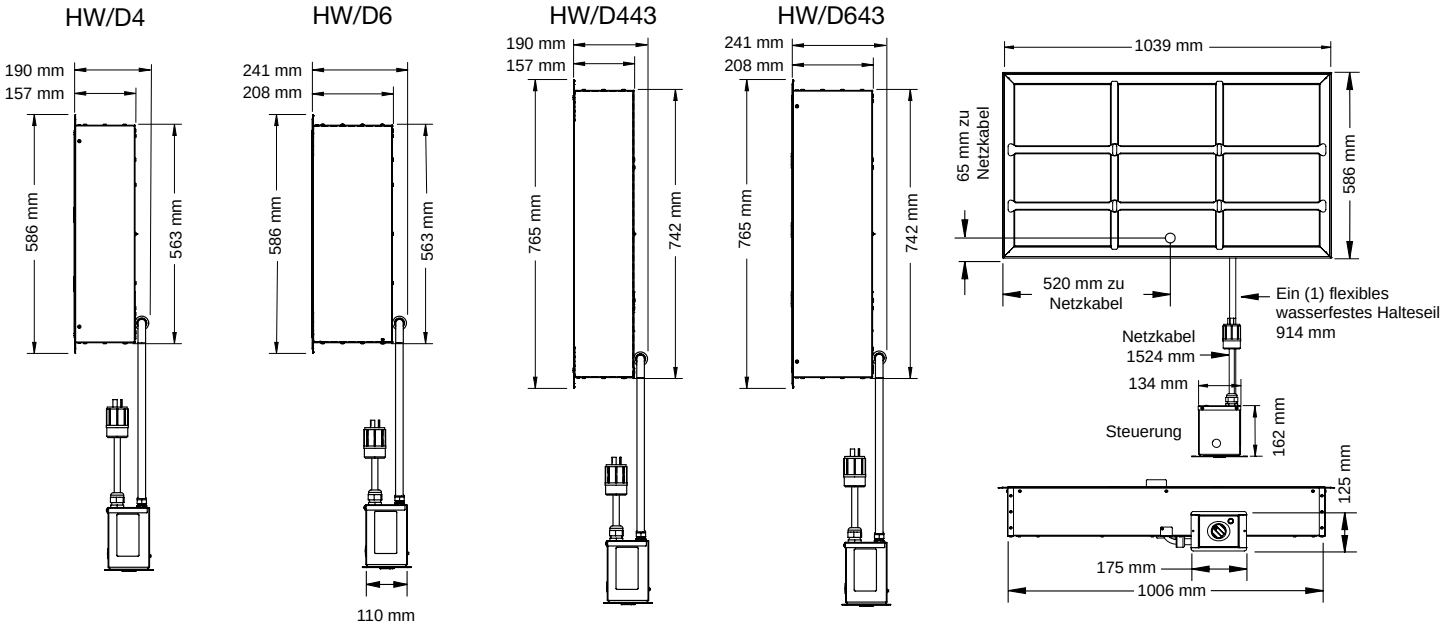


AltoShaam-webshop.nl
AltoShaam-webshop.nl

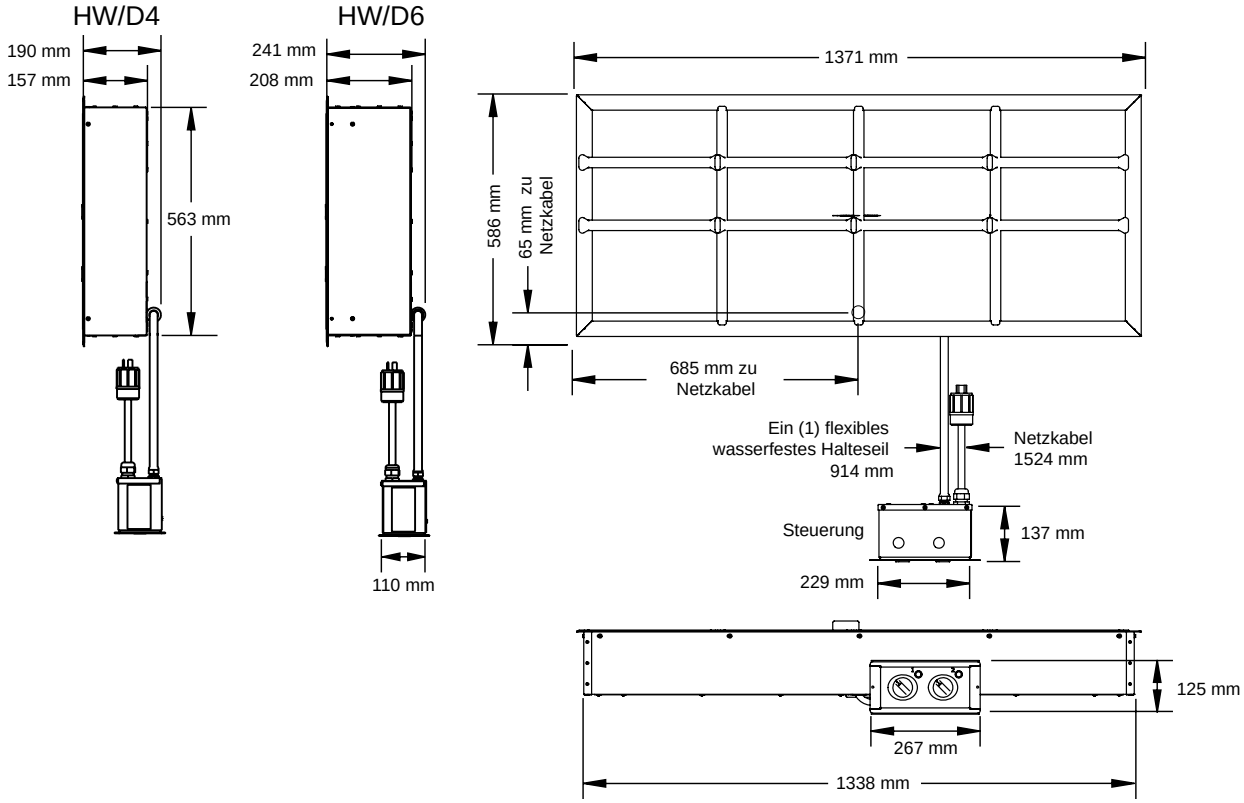
INSTALLATION

ABMESSUNGEN • KAPAZITÄT

300-HW/D4, D6, D443, D643



400-HW/D4 UND 400-HW/D6

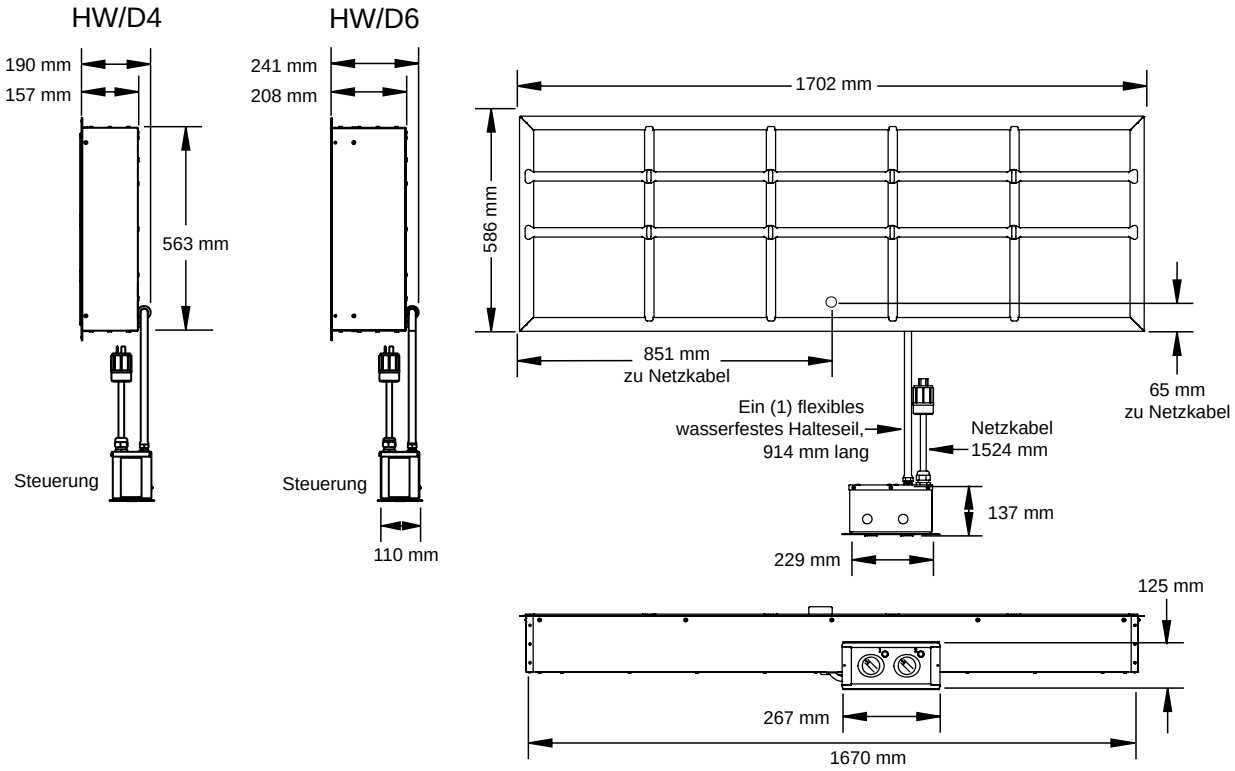


AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

INSTALLATION

ABMESSUNGEN • KAPAZITÄT

500-HW/D4 UND 500-HW/D6



PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT (BEI 100 mm TIEFEN BEHÄLTERN)

		100-HW	200-HW	300-HW	400-HW	500-HW
Maximale Kapazität	D4:	10,8 kg	21,6 kg	30 kg	44 kg	54 kg
	D443:	14,6 kg	—	44 kg	—	—
Maximale Volumen	D4:	19 L	38 L	57 L	76 L	95 L
	D443:	24 L	—	76 L	—	—
GN 1/1 (325mm x 530mm x 65mm)		1	2	3	4	5
GN 1/2 (325mm x 265mm x 65mm)		2	4	6	8	10
GN 1/3 (325mm x 176mm x 65mm)	D4:	3	6	9	12	15
	D443	4	—	12	—	—

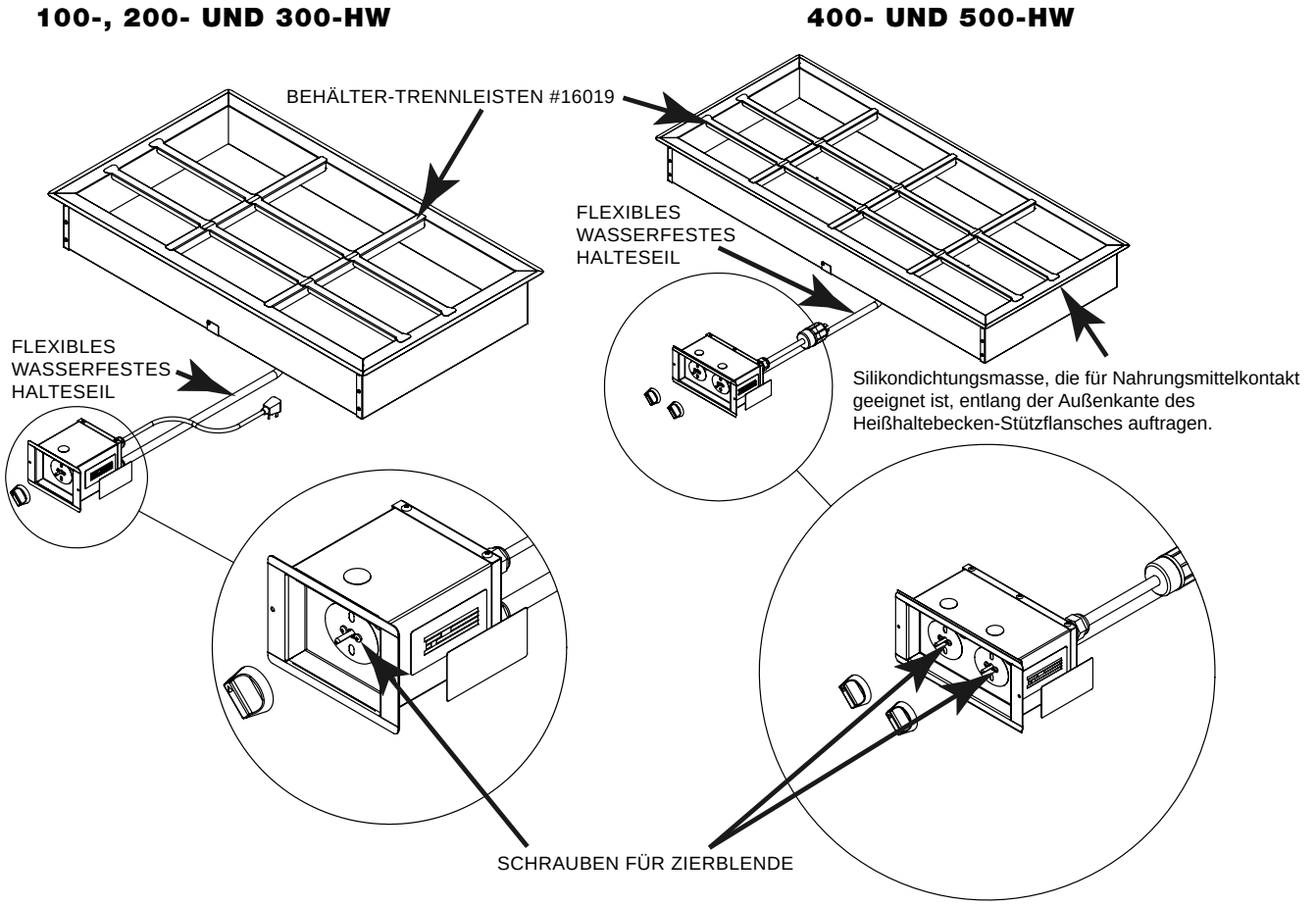
*NIMMT AUCH 65 mm TIEFE BEHÄLTER AUF; D6-GERÄTE NEHMEN 152 mm TIEFE BEHÄLTER AUF

GROBAUSSCHNITT-TISCHÖFFNUNG	
MODELL 100-HW/D4 oder D6 **EIN BEHÄLTER:**	362 mm x 578 mm
MODELL 100-HW/D443 oder D643 **EIN UND EINDRITTEL-BEHÄLTER:**	362 mm x 756 mm
MODELL 200-HW/D4 oder D6 **ZWEI BEHÄLTER:**	686 mm x 563 mm
MODELL 300-HW/D4 oder D6 **DREI BEHÄLTER:**	1016 mm x 578 mm
MODELL 300-HW/D4 oder D6 **DREI UND EINDRITTEL-BEHÄLTER:**	1016 mm x 756 mm
MODELL 400-HW/D4 oder D6 **VIER BEHÄLTER:**	1350 mm x 578 mm
MODELL 500-HW/D4 oder D6 **FÜNF BEHÄLTER:**	1683 mm x 578 mm

AltoShaam-webshop.nl
AltoShaam-webshop.nl

INSTALLATION

ANWEISUNGEN ZUR MONTAGE DES FERNBEDIENUNGSGEHÄUSES



1. **100-HW, 200-HW oder 300-HW:**
   Eine 133 mm x 114 mm große Öffnung an der Stelle ausschneiden, an der die Steuerung angebracht werden soll.

   400-HW oder 500-HW:
   Eine 232 mm x 114 mm große Öffnung an der Stelle ausschneiden, an der die Steuerung angebracht werden soll.

2. Die Montagefläche rund um den Ausschnitt für die Steuerung dort gründlich reinigen und trocken, wo die Zierblende angebracht wird.

   HINWEIS: Die Zierblende wird an verunreinigten Flächen nicht sicher halten.

3. Die Knöpfe von den Thermostaten nach oben abziehen. Die Zierblende vom Gerät entfernen. Dazu die Schraube rechts vom Thermostat entfernen. (Zwei Schrauben bei Doppelausführung.) Siehe Zeichnung oben.

4. Das Steuergehäuse durch die in Schritt 1 geschnittene Öffnung einsetzen. Die Zierblende mit der/den in Schritt 3 entfernten Schraube(n) am Steuergehäuse befestigen.

5. Die Schutzfolie vom Klebeband auf den inwändigen Flanschen der Zierblende abziehen und die Zierblende auf die Montagefläche drücken. Die Zierblende hat zwei Löcher für zusätzliche Befestigungsschrauben (nicht mitgeliefert), die auf Wunsch angebracht werden können.

6. Die Knöpfe wieder an den Thermostaten anbringen.

AltoShaam-webshop.nl
AltoShaam-webshop.nl

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

1. Ein Kennschild ist permanent am Gerät angebracht.

2. Dieses Gerät ist mit einem dreipoligen geerdeten Stecker ausgerüstet. Zwecks Schutz vor Stromschlag muss dieses Gerät direkt an eine Schukosteckdose angeschlossen werden. Den Massestift nicht von diesem Stecker entfernen. Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

3. Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

⚠ GEFAHR

DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

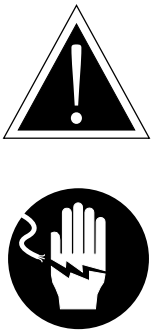
⚠ GEFAHR

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

HINWEIS: Geräte mit CE-Zulassung müssen an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

GEFAHR



Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

INSTALLATION

ELEKTRISCHE DATEN

Siehe mit dem Gerät mitgelieferter Schaltplan.

ELEKTRIK • 100-HW

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW		STECKERAUSFÜHRUNG	
120 (AGCY)	1	60	4,8	0,6		NEMA 5-15P	15 A -125 V STECKER

ELEKTRIK • 200-HW

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW		STECKERAUSFÜHRUNG	
120 (AGCY)	1	60	10,6	1,3		NEMA 5-15P	15 A -125 V STECKER
240 (AGCY)	1	60	5,3	1,3		NEMA 6-15P	15 A - 250 V STECKER
bei 208	1	60	4,6	1,0			
bei 240	1	60	5,3	1,3			
230 (AGCY)	1	50/60	5,1	1,2		CEE 7/7	220 – 230 V STECKER

ELEKTRIK • 300-HW

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW		STECKERAUSFÜHRUNG	
120 (AGCY)	1	60	21,4	2,6		NEMA L5-30P	30 A - 125 V STECKER
240 (AGCY)	1	60	10,7	2,6		NEMA 6-15P	15 A - 250 V STECKER
bei 208	1	60	9,2	1,9			
bei 240	1	60	10,7	2,6			
230 (AGCY)	1	50/60	10,3	2,4		CEE 7/7	220 – 230 V STECKER

ELEKTRIK • 400-HW

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW		STECKERAUSFÜHRUNG	
120 (AGCY)	1	60	19,7	2,4		NEMA L5-30P	30 A - 125 V STECKER
240 (AGCY)	1	60	9,9	2,4		NEMA 6-15P	15 A - 250 V STECKER
bei 208	1	60	8,5	1,8			
bei 240	1	60	9,8	2,4			
230 (AGCY)	1	50/60	9,5	2,2		CEE 7/7	220 – 230 V STECKER

ELEKTRIK • 500-HW

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW		STECKERAUSFÜHRUNG	
120	1	60	23,6	2,8		NEMA L5-30P	30 A - 125 V STECKER
240 (AGCY)	1	60	11,8	2,8		NEMA 6-15P	15 A - 250 V STECKER
bei 208	1	60	10,2	2,1			
bei 240	1	60	11,8	2,8			
230	1	50/60	11,3	2,6		CEE 7/7	220 – 230 V STECKER

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

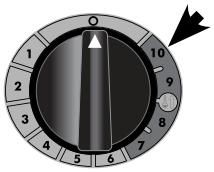
1. DEM HEISSHALTEBECKEN KEIN WASSER HINZUFÜGEN

Halo Heat® Heißhaltebecken erhalten eine konstante und schonende Temperatur aufrecht. Im Gegenteil, vom **Hinzufügen von Wasser wird abgeraten**, da Wasser den Zustand des Produktes schneller verschlechtert; außerdem könnte dadurch das Gerät beschädigt werden, wodurch die Garantie ungültig wird.

2. TRENNLEISTEN UND LEERE BEHÄLTER IN DIE BECKEN EINSETZEN

HINWEIS: Unabhängig von der gewählten Behälteranordnung müssen Trennleisten oder Trennstangen verwendet werden, um alle Lücken zwischen Behältern sowie zwischen den Behältern und Kanten der Heißhaltebecken zu verschließen. Wenn diese Lücken nicht verschlossen werden, kann Wärme entweichen, die Wärmeverteilung wird ungleichmäßig und es ist schwierig, eine gleichmäßige Temperatur aufrecht zu erhalten. **Das ist eine <u>SEHR</u> wichtige Voraussetzung, die bei Einsatz des Gerätes immer eingehalten werden muss.**

3. MINDESTENS 30 MINUTEN LANG AUF STUFE „10“ VORWÄRMEN



Eine Kontrollleuchte ist an, wenn der/die Thermostat(e) auf **EIN** geschaltet sind. Das Gerät muss mit der Einstellung **10** mindestens **30 Minuten** lang vorgeheizt werden, bevor heiße Speisen in das Becken gegeben werden.

4. HEISSE SPEISEN IN DAS HEISSHALTEBECKEN GEBEN

Nach dem Vorwärmen heiße Speisen in die vorgeheizten Behälter im Gerät geben oder die Behälter durch vorgefüllte Produktbehälter ersetzen. Dieses Gerät ist zum Heißhalten von warmen Speisen vorgesehen. Es dürfen nur heiße Speisen in das Gerät geladen werden. Potenziell gefährliche Speisen müssen im Gerät auf Stufe 10 heißgehalten werden. Wenn eine niedrigere Stufe verwendet wird, muss sicherstellt werden, dass die Speisen auf einer sicheren Temperatur heiß gehalten werden. Niedrigere Stufen müssen vom Benutzer ausprobiert werden, um sicherzustellen, dass eine sichere Speisentemperatur zwischen 60 und 71 °C aufrecht erhalten wird.

Alle für die gewählte Behälteranordnung erforderlichen Trennleisten müssen immer angebracht sein. Vor dem Beladen mit Speisen muss mit einem Speisethermometer (Fleischthermometer) geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 82 °C erreicht haben. Falls ein Gericht nicht die erforderliche Serviertemperatur hat, muss es in einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen, eingestellt auf 121 bis 135 °C, oder Combitherm-Ofen auf den korrekten Temperaturbereich erwärmt werden.

5. THERMOSTAT(E) NACH BEDARF VERSTELLEN

Nachdem alle Produkte in das Heißhaltebecken gegeben wurden, müssen ggfs. die Thermostate verstellt werden. Da der korrekte Temperaturbereich von der Art des Produktes und der aufbewahrten Menge abhängt, müssen die einzelnen Produkte in regelmäßigen Abständen mit einem Taschenthermometer gemessen werden, um eine sichere Heißhaltetemperatur zu gewährleisten. Der korrekte Temperaturbereich liegt zwischen 60 und 82 °C.

6. ZUM AUFRECHTERHALTEN DER ERFORDERLICHEN SPEISENTEMPERATUR IST EINE HEIZLEUCHTE ERFORDERLICH.

VORSICHT

DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

7. FRISCHE, HEISSE SPEISEN SERVIEREN

Heiße Speisen sollten ein frisches Aussehen bewahren. Speisen nach Bedarf gelegentlich umrühren oder verdrehen. Verschüttungen sofort aufwischen, damit das Heißhaltebecken attraktiv aussieht und die Reinigung am Ende des Arbeitstages einfacher ist.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in ein Gerät mit niedriger Temperatur zum Heißhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Heißhaltegeräte mit Halo Heat verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C. Wenn das Gerät über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

Wenn das Gerät mit einem Thermostat ausgestattet ist, der einen Bereich von 1 bis 10 anzeigt, muss ein Thermometer mit Metallschaft zum Messen der Kerntemperatur der heißgehaltenen Produkte benutzt werden. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

PFLEGE UND REINIGUNG

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauber gehaltenes Gerät funktioniert besser und hält länger.

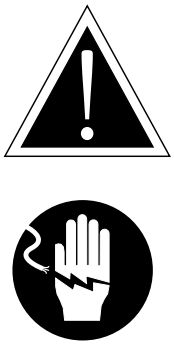
⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

HINWEIS: Das Gerät vor dem Reinigen immer abkühlen lassen.

DAS GERÄT MUSSTÄGLICH GEREINIGT WERDEN.

GEFAHR

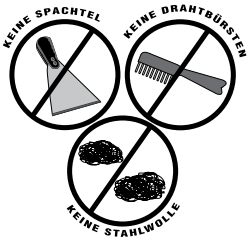


ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

HINWEIS: Niemals Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Zum Schutz von Metallflächen aus Edelstahl nie Salzsäure benutzen.



INNEN:

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile wie Behälter und Trennleisten herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Speisereste entfernen.
4. Alle Metallflächen im Inneren mit Papiertüchern abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
5. Die Innenflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen.
6. Bei Ablagerungen von gebackenen Speisen einen nicht ätzenden, ungiftigen kommerziellen Ofenreiniger verwenden, der für die Innenflächen geeignet ist. Bei Verwendung des Produktes die Anweisungen des Produktherstellers genau einhalten. Der kommerzielle Ofenreiniger muss zum Gebrauch auf Flächen mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein. Verunreinigungen mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
7. Die Oberflächen mit einem sauberen Tuch oder Schwamm und sauberem, warmen Wasser spülen.
8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Den Bereich offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Trennleisten und Behälter wieder einsetzen.
9. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.

KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

WARTUNG

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

KALIBRIERUNGSVERFAHREN

Jedes Gerät wird im Werk kalibriert. Das Gerät darf vor Ort nur von einem qualifizierten Servicetechniker kalibriert werden.

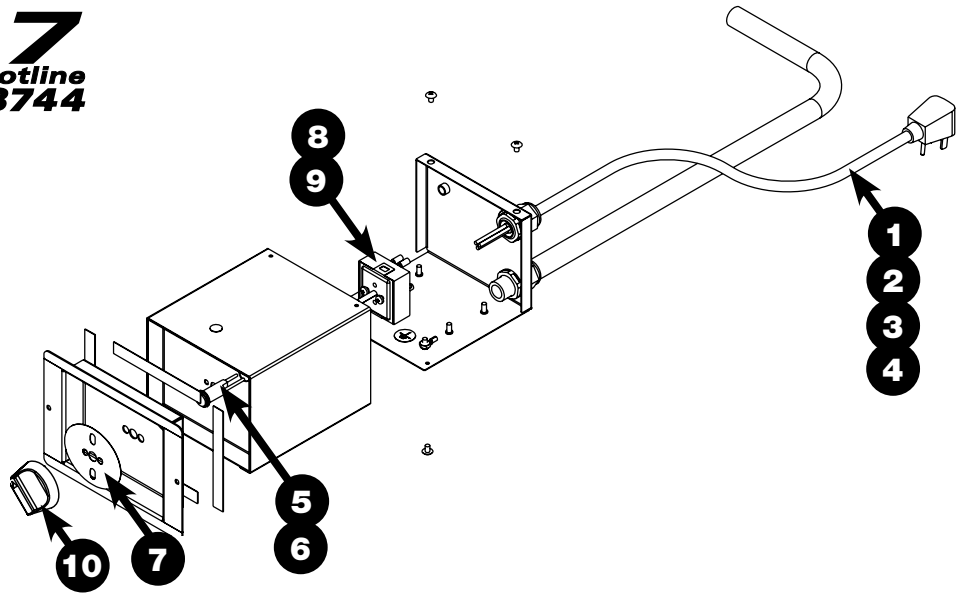
STROMSCHLAGGEFAHR: Das Gerät muss von der Stromversorgung abgetrennt werden, bevor Einstellungen vorgenommen oder der Schalter kalibriert wird.

ERFORDERLICHE WERKZEUGE:

2 mm Inbusschlüssel.

ERSATZTEILE

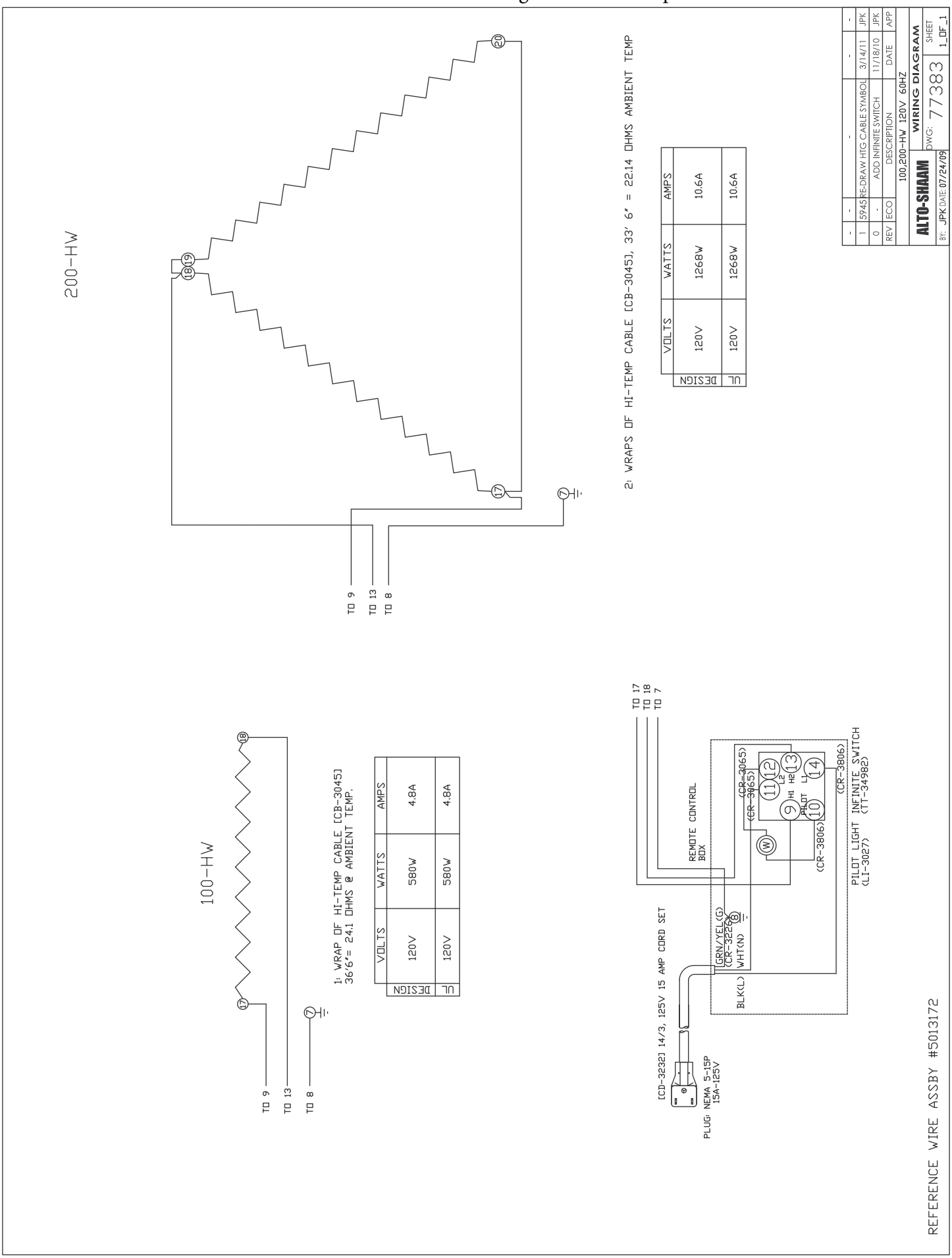
POS.	ART.-NR.	BESCHREIBUNG
1	CD-3232	KABELSATZ 120 V (100-HW u. 200-HW)
2	CD-33367	KABELSATZ 120 V (300-, 400- u. 500-HW)
3	CD-33840	KABELSATZ 208-240 V
4	CD-3922	KABELSATZ 230 V
5	LI-3027	WEISSE NETZLEUCHTE 110 V
6	LI-3951	WEISSE NETZLEUCHTE 250 V
7	PE-29421	PULTAUFLAGE 1-10
8	TT-34982	THERMOSTAT, 120 V
9	TT-34981	THERMOSTAT, 240 V
10	KN-26568	KNOPF



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

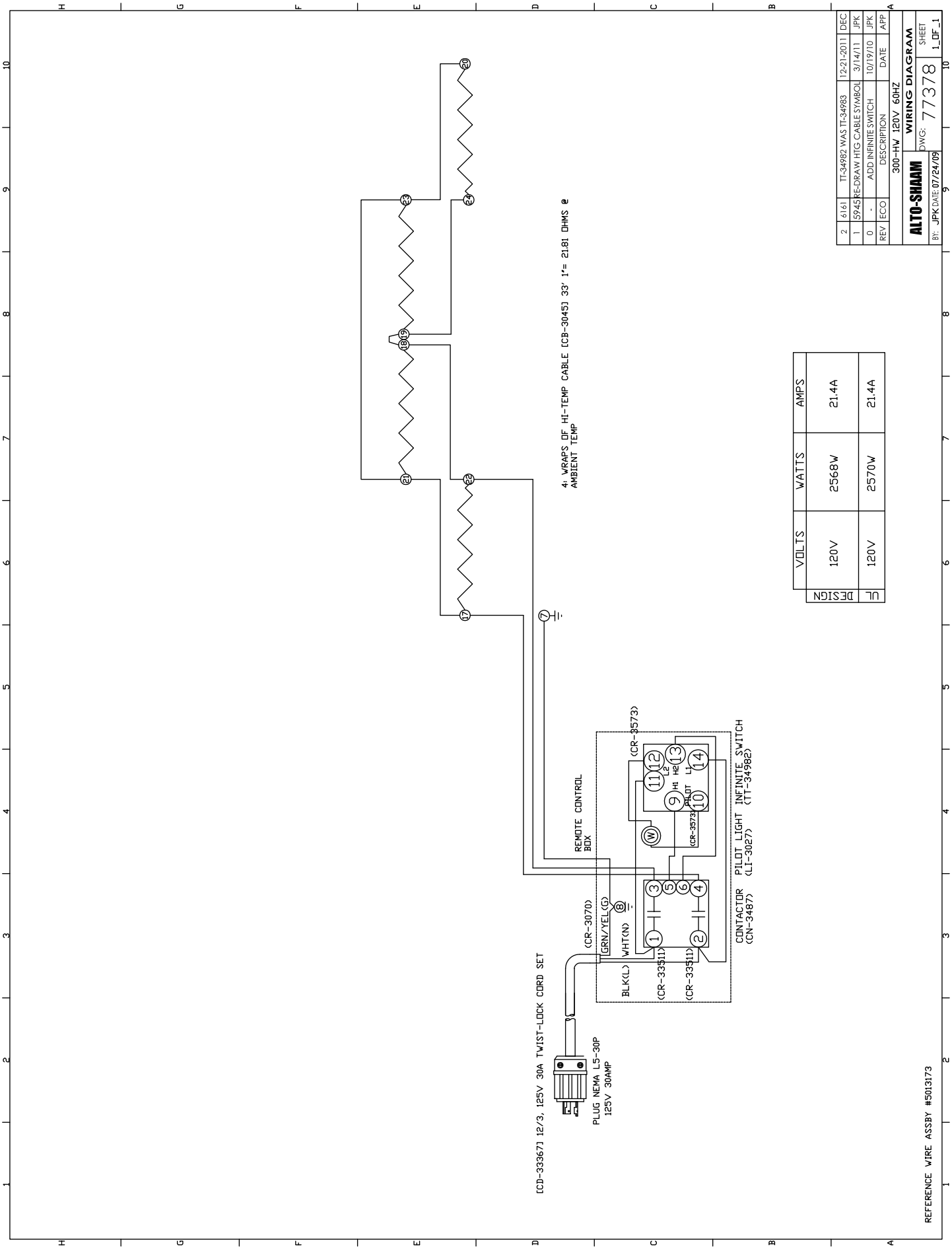
ERSATZHEIZKABEL-WARTUNGSKITS		100-HW	200-HW	300-HW	400-HW	500-HW
	KIT-NUMMER	4877	4878	4880	4881	4880
ERSATZTEILSATZ ENTHÄLT:						
CB-3045	HEIZKABELELEMENT	11,3 m	20,4 m	40,2 m	43,9 m	36,6 m
CR-3226	RINGANSCHLUSS	2	4	8	12	8
IN-3488	ISOLIERUNG, ECKE	2,44 m	2,44 m	2,44 m	2,44 m	2,44 m
BU-3105	SCHULTERBUCHSE	2	4	8	12	8
BU-3106	SCHALENBUCHSE	2	4	8	12	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	2	4	8	12	8
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-ISOLIERBAND	1 Rolle	1 Rolle	1 Rolle	1 Rolle	1 Rolle
ST-2439	10.32 BOLZEN	2	4	8	12	8
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	4	8	32	24	32

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

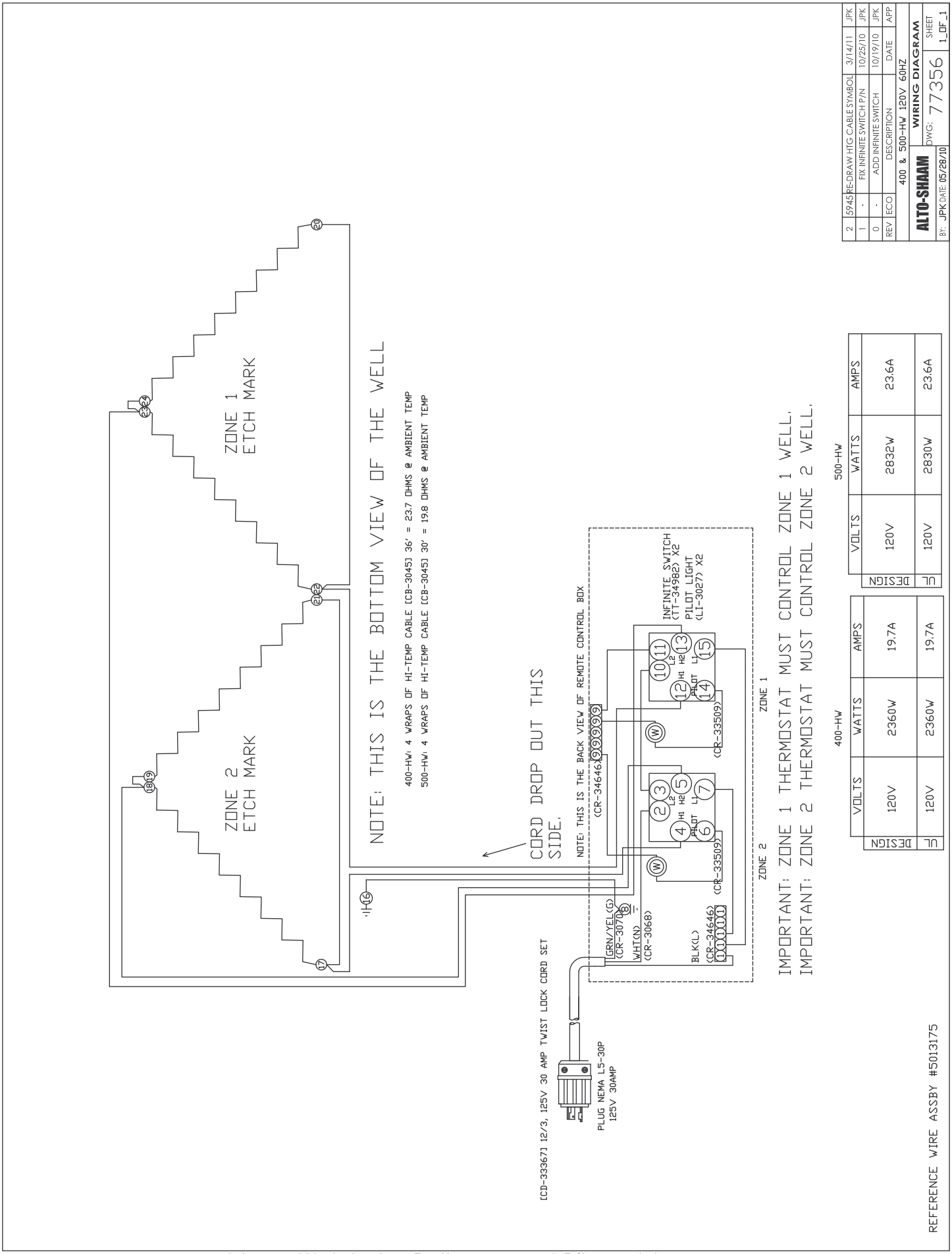


AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

Die neueste Version dem mit dem Gerät mitgelieferten Schaltplan entnehmen.

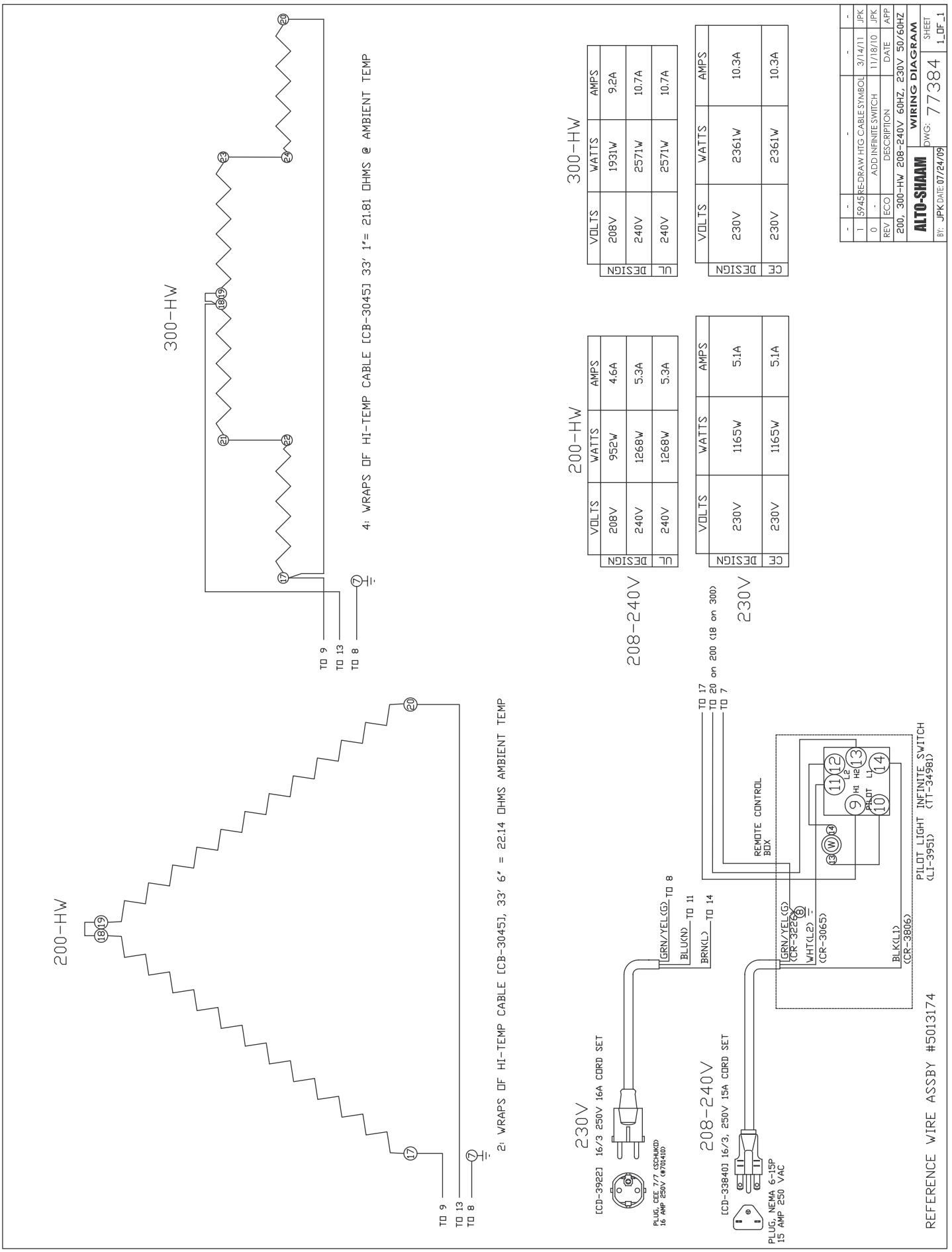


AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

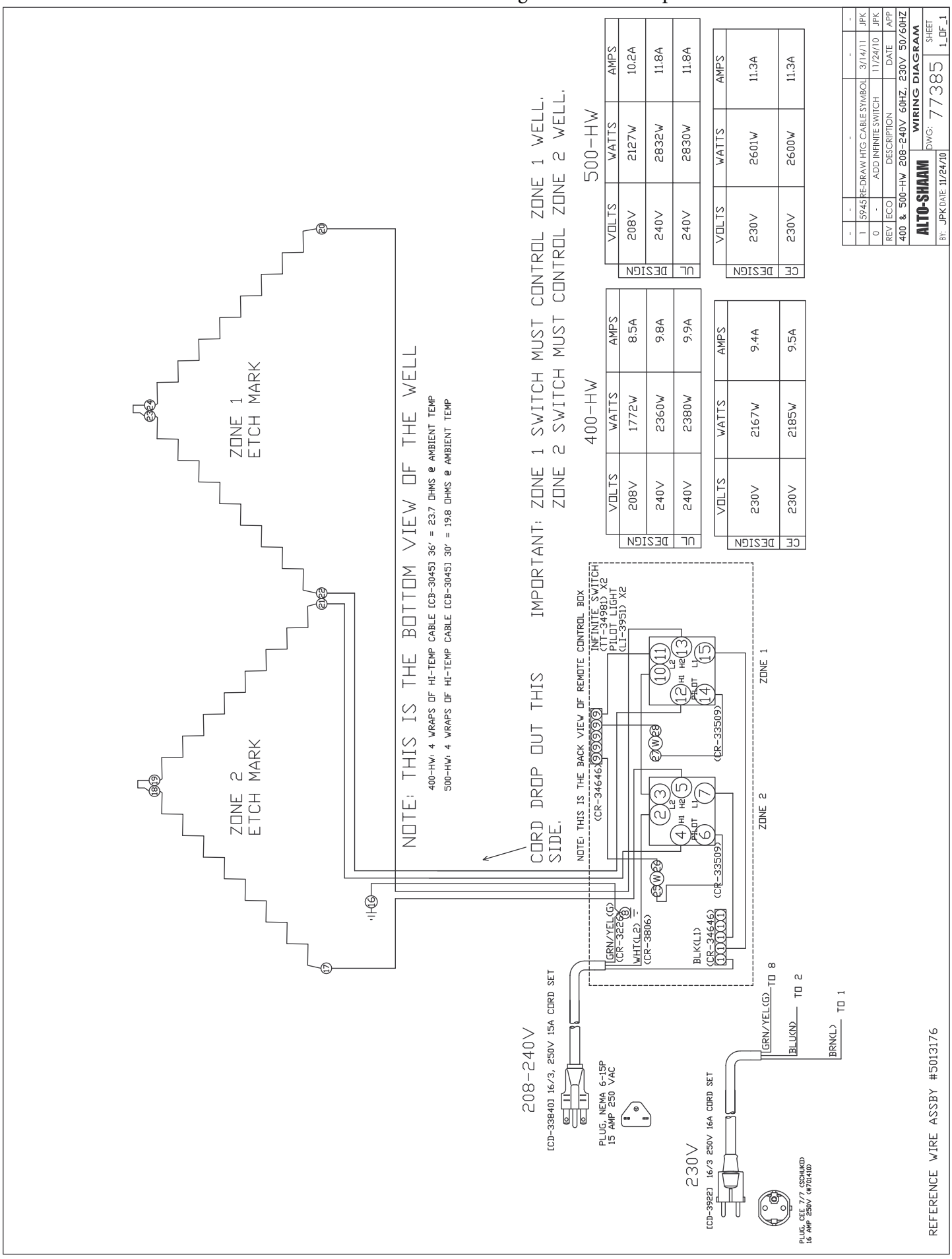


AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

Die neueste Version dem mit dem Gerät mitgelieferten Schaltplan entnehmen.



AltoShaam-webshop.nl
AltoShaam-webshop.nl



AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE

Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.
Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.
Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM®

Gültig ab 1 November 2011

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

AltoShaam-webshop.nl AltoShaam-webshop.nl